PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

KLASSIEKE BAKOVEN
FOUR CLASSIQUE
GRILL OFEN

PRIMO-OV2

GARANTIEBEWIJS

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer gratis opsturen naar : PRIMO, ANTWOORDNUMMER 1, 2280 GROBBENDONK. Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, dan vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

CARTE DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse. Si votre appareil tombe en panne durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez retourner gratuitement votre appareil, accompagné du ticket de caisse et d¹un billet mentionnant vos nom, adresse et numéro de téléphone à: PRIMO, ANTWOORDNUMMER 1, 2280 GROBBENDONK.
Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

GARANTIE

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel. Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel und einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Namen sowie Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, kostenlos absenden an: PRIMO, ANTWOORDNUMMER 1, 2280 GROBBENDONK.
Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das Porto, die Lohnkosten sowie die Kosten für Ersatzteile.

Typenr. Apparaat
Désignation appareil **PRIMO-OV2**
Kennzeichnung des Gerätes

Naam
Nom .....
Name

Adres
Adresse .....
Adresse

Aankoopdatum
Date d'achat .....
Erwerbdatum

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt moet u altijd basisveiligheidsmaatregelen nemen, waaronder ook de volgende :

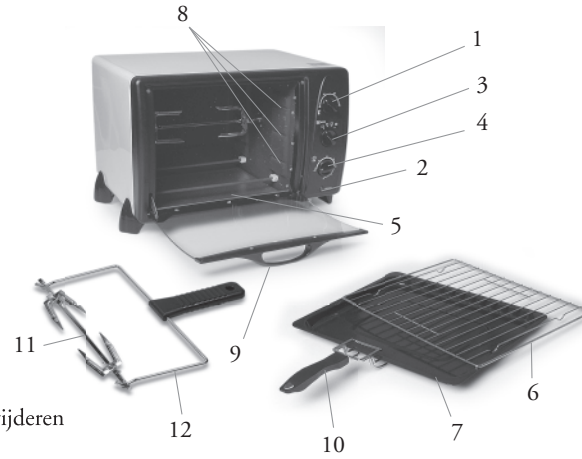
1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete delen aan, gebruik de handvatten en de knoppen.
3. Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
4. Om te beschermen tegen elektrocutie, mag u het snoer, de stekker of eender welk ander deel van de oven niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
5. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of toog hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
6. Gebruik het toestel niet wanneer het snoer of de stekker beschadigd zijn of wanneer het toestel slecht werkt of beschadigd is op de één of andere manier.
7. Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen werden door de fabrikant kan schade en verwondingen veroorzaken.
8. Zet het toestel niet in de buurt van een kookplaat,een brander, een oven of een microgolfoven.
9. Wanneer u de oven gebruikt moet u ervoor zorgen dat aan alle kanten er tenminste 10 cm ruimte is, zodat de lucht vrij kan circuleren rondom het toestel.
10. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het toestel schoonmaakt. Laat het toestel eerst afkoelen voordat u bepaalde accessoires weghaalt of terugplaatst en ook voordat u het toestel gaat schoonmaken.
11. Om het toestel uit te zetten: draai de controleknop op “off”, daarna verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
12. Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer u een toestel verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
13. De schotel en grill van het toestel nooit bedekken met aluminium folie. Dit kan oververhitting van de oven tot gevolg hebben.
14. Wees uiterst voorzichtig wanneer u de schotel uit de oven neemt of wanneer u heet vet of andere hete vloeistoffen uit de oven verwijdert.
15. Gebruik geen metalen schuursponsjes om de oven te reinigen. Deeltjes van de spons kunnen afbrokkelen en op het verwarmingselement terechtkomen. Dit kan kortsluiting veroorzaken.
16. Te grote voedingswaren of metalen hulpmiddelen mogen niet in de oven gestoken worden, daar zij brand of elektrocutie kunnen veroorzaken.
17. Er kan brand ontstaan wanneer het toestel tijdens de werking in contact komt of bedekt wordt met ontvlambare materialen zoals handdoeken, gordijnen, muren, etc. Plaats geen voorwerpen op de oven wanneer deze in werking is.
18. Grote voorzichtigheid is geboden wanneer u schotels gebruikt welke alleen bestaan uit metaal of glas.
19. Plaats geen van de volgende materialen in de oven : karton, plastic, papier of gelijkaardig.
20. Bewaar alleen de onderdelen van de oven zelf in het toestel wanneer het niet in werking is.
21. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u iets in de hete oven plaatst of eruit verwijdert.
22. Gebruik het toestel niet buiten.
23. Gebruik het toestel enkel waarvoor het bestemd is.
24. Het toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik.

OPMERKINGEN VOORAF

Opgelet : lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
Zorg ervoor dat het apparaat om te beginnen nog niet op het net is aangesloten en dat de tijdschakelaar op de stand “off” staat.
Reinig alle accessoires zoals grillrooster, bakplaat en kruimelplaat in warm water met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Neem ook het grillspit en de handvatten uit de verpakking en reinig deze eveneens.
Maak de ovendeur schoon met een vochtige doek.
Opgelet : nooit de hete ovendeur met een vochtige doek aanraken of schoonvegen !
Na te zijn afgedroogd brengt u de delen aan op de daarvoor bestemde plaat.
Voordat u de netstekker in het stopcontact steekt, moet u de netspanning op het apparaat vergelijken met de netspanning bij u thuis : zij moeten overeenstemmen.
Het apparaat is thans klaar voor gebruik.
Ga voor het inschakelen na of alle resten van het verpakkingsmateriaal uit het apparaat zijn verwijderd.
Bovendien raden wij u aan de oven voor het eerste gebruik gedurende ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuurstand met boven- en onderverwarming
en met geopende glasdeur te laten lopen(hierbij kunnen aanvankelijk onaangename geuren en een lichte rook optreden). Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk. Dit wordt veroorzaakt door de stofresten die tijdens het productieproces ter bescherming van de verwarmingselementen zijn aangebracht.
Als defecten optreden mogen alleen geautoriseerde werkplaatsen de nodige reparaties uitvoeren.

ONDERDELEN

1. Temperatuurkeuzeknop
2. Controlelampje
3. Functiekeuzeknop
4. Tijdschakelaar
5. Verwijderbare kruimelplaat
6. Grillrooster
7. Bakplaat
8. Verstelbaar in 3 hoogtes
9. Deurgreep
10. Handvat om grillrooster en bakplaat te verwijderen
11. Grillspit met vleeshouders
12. Handgreep om het grillspit te verwijderen



BEDIENINGSINSTRUCTIES

Leer voor het eerste gebruik de verschillende functies van de oven en van de accessoires kennen.
Met behulp van de temperatuurkeuzeknop kunt u de gewenste temperatuur instellen voor het warmhouden (100°C), het bakken en grillen (250°C)
Met de functiekeuzeknop kunt u kiezen tussen de verschillende functies. Deze zijn :

▭ : grillen, braden en overbakken op rooster met bovenverwarming (vlees, vis, steaks, ovenschotels, gratineren, sandwiches)

: bakken en roosteren met boven- en onderverwarming (gebak, koekjes, vlees)
: grillen met het draaispit met boven- en onderverwarming en draaiend spit (vlees, gevogelte)

OPGELET :
Voor de functies bakken met bovenverwarming en grillen met draaispit moet u de ovendeur openen, zodat er een kleine opening van ca. 4 cm ontstaat. De deur blijft nu in de juiste positie staan. Op deze wijze bereikt u beter de gewenste bruinte.

DE TIJDSCHAKELAAR

Kan u instellen tot maximum 60 minuten. U moet altijd de tijdschakelaar instellen om de oven in werking te stellen. Wanneer uw gerecht reeds gaar is, maar de volledige tijd nog niet verstreken is, kunt u gewoon de knop op “off” draaien. De oven zal nu uitgeschakeld worden. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een kort belsignaal.

DE ACCESSOIRES

De bakplaat dient voor het bakken van gebak, voor het bereiden van ovenschotels of voor het overbakken van sandwiches.
Het grillrooster dient om te grillen of toast te bereiden. Bij het grillen is het aan te raden het grillrooster op de ovenschaal te zetten, om te vermijden dat het afdruipend vet op de verwarmingselementen terechtkomt.
Om de bakplaat en het grillrooster te verwijderen gebruikt u het daarvoor bestemde handvat.
Het grillspit met vleeshouders dient voor het grillen van vlees en gevogelte door middel van een draaiende beweging (rotisserie). Schuif het vlees of gevogelte hiervoor op het spit en zet het vast met behulp van de beide vleeshouders die zich op het spit bevinden. Let er steeds op dat het vlees het verwarmingselement niet raakt en het spit ongehinderd kan draaien. Bij gevogelte moet u de bouten en vleugels extra met rolladenaalden of dergelijke vastprikken, zodat zij tijdens de gaarperiode de draaibeweging niet beperken. Nu plaatst u het draaispit in de houders van de oven. Houd het uiteinde van het draaispit met het vierkante stuk naar links en zet dan het rechteruiteinde van het spit met de versmalling in de rechter houder. Plaats ook hier de bakplaat onder het spit, om te voorkomen dat het afdruipende vet of het vleesnat op het verwarmingselement druppelt.
Om het grillspit na het grillen uit de oven te halen, neemt u het daarvoor voorziene handvat.

DE VERSCHILLENDE WIJZEN VAN BEREIDEN

BRADEN :

Eerst en vooral moet u de oven ca. 15 minuten met 220°C voorverwarmen.
Leg het vlees op de bakplaat.
Schuif de bakplaat op de onderste inschuiflijsten.
U stelt de gewenste temperatuur in en draait de functiekeuzeknop op de stand
Het apparaat inschakelen door de tijdschakelaar op de gewenste tijd in te stellen.
Om de gaarstand te controleren, neemt u de bakplaat met behulp van het handvat uit de oven.
Indien u met het resultaat tevreden bent, haalt u er de plaat met het gebraden voedsel uit en schakelt u de oven uit.

GRILLEN :

Stel de temperatuurkeuzeschakelaar in op 220°C en de functiekeuzeknop op

De oven voorverwarmen.
Plaats het grillrooster op de bakplaat en leg daar het vlees op.
Het te grillen vlees moet zo dicht mogelijk bij de bovenste verwarmingselementen worden geplaatst, zonder deze aan te raken. Om een knapperig bruin oppervlak te verkrijgen, moet u de ovendeur een klein beetje open zetten.

GRILLEN MET DRAAISPIT :

Gevogelte moet op het spit worden vastgezet (bouten en vleugels extra fixeren), zodat het grillspit ongehinderd kan draaien.
De grill ca. 15 min. bij 220°C voorverwarmen.
Plaats het grillspit zoals hogerop beschreven in de oven en schakel op de stand
Zorg ervoor dat de ovendeur weer met een kleine opening staat.
Als het vlees klaar is, haalt u het spit uit de oven met behulp van het daarvoor bestemde handvat.

OPGELET :
Raak de behuizing van de oven niet aan wanneer hij in werking is, zo voorkomt u het risico op brandwonden en andere letsels.
Wees bovendien uiterst voorzichtig wanneer u de bakplaat, rooster of grillspit uit de hete oven haalt. Gebruik hiervoor uitsluitend de hiervoor bestemde handgrepen of pannenlappen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Trek voor het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact.
Houd de rotisserieoven steeds schoon. Alle losse delen kunnen, zoals beschreven, worden afgewassen of in de vaatwasmachine worden gereinigd.
De oven zelf mag u nooit onder stromend water afwassen of in water onderdompelen. Hij kan met een vochtige doek worden schoongeveegd.
De ovendeur kan worden afgewassen nadat ze is afgekoeld. Gebruik voor hardnekkig vuil een beetje afwasmiddel of een ruitenreiniger.
De binnenwanden van de oven zijn zelfreinigend. Giet hiervoor een scheut zout water in de bakplaat, schuif deze op de onderste inschuiflijst en verwarm de oven ingesteld op de functie boven en onderverwarming ca. 10 min.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Quand vous usez des appareils électriques vous devez tenir compte des mesures de sécurité suivantes :

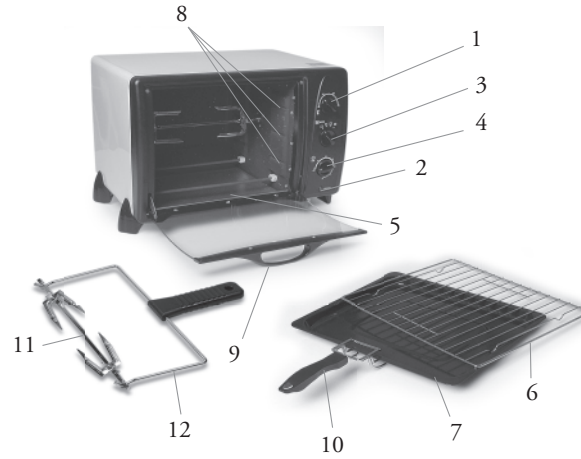
1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas des pièces chaudes, usez les poignées et les boutons.
3. Une supervision stricte est nécessaire quand l'appareil est usé par ou dans les environs des enfants.
4. Afin de vous protéger contre l'électrocution, vous ne pouvez pas immerger le cordon, la fiche ou aucune autre partie du four dans de l'eau ou un autre liquide.
5. Ne laissez pas pendre le cordon au bord du table ou du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. N'usez pas l'appareil quand le cordon ou la fiche sont endommagés, quand l'appareil ne fonctionne pas bien ou quand l'appareil est endommagé de manière ou d'autre.
7. L'usage des accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dommages ou des blessures.
8. Ne placez pas l'appareil dans les environs d'une plaque de cuisson, un brûleur, un four ou un four à micro-ondes.
9. Quand vous usez le four, vous devez être sûr d'avoir 10 cm de place de tous les côtés. Comme ça l'air peut circuler librement autour de l'appareil.
10. Retirez la fiche quand vous n'usez pas l'appareil ou quand vous nettoyez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ou de placer des accessoires et aussi avant de nettoyer l'appareil.
11. Pour arrêter l'appareil, mettez le bouton de contrôle dans la position "off", retirez la fiche. Ne jamais tirer au cordon pour retirer la fiche.
12. Extrême prudence s'impose quand vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
13. Ne jamais couvrir la plaque à soufflé et la grille avec du papier aluminium. Cela peut causer une surchauffe du four.
14. Extrême prudence s'impose quand vous enlevez une plaque du four ou quand vous enlevez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds du four.
15. N'utilisez pas d' éponges métalliques pour nettoyer le four. Des petites parties d'éponge peuvent s'effriter et tomber sur l'élément de chauffage. Cela peut causer un court-circuit.
16. Ne jamais mettre de la nourriture trop grande dans le four, cela peut causer des incendies ou l'électrocution.
17. Il peut se déclarer du feu quand l'appareil entre en contact avec ou est couvert par des matériaux inflammables comme des essuie-mains, des rideaux, des murs, etc. Ne placez jamais des objets sur le four quand il est en marche.
18. Extrême prudence s'impose quand vous usez des plats complètement en métal ou en verre.
19. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou similaire.
20. Gardez seulement les accessoires du four dans le four quand il ne fonctionne pas.
21. Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous retirez un plat du four chaud, ou placez un plat dans le four chaud.
22. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
23. Utilisez seulement l'appareil pour les fins dont il a été conçu.
24. L'appareil est seulement pour un usage domestique.

REMARQUES

Attention ! Veuillez lire attentivement la présente notice avant la première utilisation.
Veillez tout d'abord à ce que l'appareil soit coupé du secteur et que la minuterie soit en position « off ».
Nettoyez à l'eau chaude tous les ustensiles tels que la grille à rôtir, la plaque à soufflé et à rôtir et le collecteur de miettes en utilisant un produit à laver la vaisselle ou au lave-vaisselle. Sortez la broche et les poignées de l'emballage et nettoyez-les eux aussi.
Nettoyez la porte du four avec un chiffon humide.
Attention : ne jamais effleurer ou nettoyer la porte chaude avec un chiffon humide !
Après les avoir séchées, placez les pièces au bon endroit sur l'appareil.
Avant d'introduire la fiche dans la prise, assurez-vous que la tension de secteur indiquée sur l'appareil est identique à la tension secteur de votre branchement.
L'appareil est prêt à servir.
Avant de mettre sous tension l'appareil, veillez à retirer tous les restes d'emballage de l'appareil. Nous recommandons aussi de faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes avant la première utilisation, à chaleur maximum avec le chauffage supérieur et inférieur, le hublot étant ouvert (il est possible qu'une odeur malodorante et une légère fumée s'échappent dans un premier temps). Ce dégagement est tout à fait naturel et inoffensif, il est provoqué par les résidus de la protection qui a été appliquée sur les corps chauffants pendant la fabrication.
En cas de non-conformités, les interventions sur l'appareil ne doivent être réalisées que par un atelier autorisé.

PIECES PRINCIPALES

1. Sélecteur de température
2. Lampe témoin
3. Sélecteur de fonction
4. Minuterie
5. Plaque à miettes amovible
6. Grille à rôtir
7. Plaque à soufflé et à rôtir
8. 3 hauteurs d'encastrement
9. Poignée de porte
10. Poignée de saisie de la grille et de la plaque à rôtir
11. Broche avec pinces de saisie
12. Poignée de saisie de la broche



CONSIGNES D'UTILISATION

Avant la première utilisation, apprenez quelles sont les fonctionnalités du four et des diverses pièces.
La température est ajustée sur le régulateur de température sur maintien (100°C) jusqu'à cuire et griller (250°C)
Les diverses fonctions sont sélectionnées par le sélecteur de fonctions. Il s'agit de :

: griller, rôtir et gratiner avec le chauffage supérieur (viandes, poissons, steaks, soufflés, gratins, sandwiches).

: cuire et rôtir avec le chauffage supérieur et inférieur (gâteaux, biscuits, viandes).

: Griller avec la broche avec le chauffage supérieur et inférieur et rotation de la broche (viandes, volaille).

ATTENTION :
Pour utiliser les fonctions griller avec le chauffage supérieur et griller avec la broche, ouvrez légèrement la porte du four à environ 4 cm. La porte reste bloquée dans la position qui a été maintenue un certain temps. Vous avez ainsi la certitude d'obtenir une belle couleur dorée.

LA MINUTERIE

Elle sert pour placer l'appareil en fonctionnement. Vous pouvez programmer la minuterie jusqu'à 60 minutes au maximum. Si la nourriture est prête avant que le temps sélectionné s'est écoulé, vous pouvez simplement tourner la minuterie sur la position « off ». Le four s'arrête à fonctionner. Quand le temps sélectionné s'est écoulé, vous entendez un signal sonore.

ACCESSOIRES

La plaque à rôtir sert pour cuire les gâteaux, pour les soufflés et pour gratiner les sandwiches.
La grille sert pour les grillades et les toasts. Pour les grillades, nous recommandons de placer la plaque à rôtir directement sous grille dans le four afin de prévenir l'écoulement de la graisse sur le corps chauffant.
Pour retirer la plaque à rôtir et la grille à rôtir, utilisez la poignée.
La broche avec les supports de viande sert pour griller les viandes et la volaille par rotation. Pour ce faire, enfichez la viande ou la volaille sur la broche et fixez en utilisant les deux arrêts se trouvant sur la broche. Vous veillerez à ce que la viande n'effleure pas le corps chauffant et que la broche puisse tourner librement. Dans le cas de la volaille, assurez la contention des cuisses et des ailes avec des aiguilles de paupiettes ou autre fixation appropriée afin que ces parties ne freinent pas la rotation pendant la cuisson. Placez la broche dans la fixation de la chambre à rôtir. Pour ce faire, saisir l'extrémité de la broche avec la pièce carrée à gauche et placer sur l'entraînement. Introduisez ensuite l'extrémité droite de la broche dans la petite rainure, par le haut dans la fixation à droite. Placez ici également la plaque à soufflé et à rôtir sous la broche pour empêcher que la graisse et le jus de viande qui gouttent ne tombent sur le corps chauffant.
Pour retirer la broche après la cuisson, utilisez la poignée.

DIFFERENTS TYPES DE PREPARATION

RÔTIR :
Nous recommandons de préchauffer le four à 220°C pendant environ 15 minutes.
Placez la viande sur la plaque de cuisson.
Introduisez la plaque dans l'encastrement le plus bas.
Réglez la température convenable et mettez le sélecteur de fonction en position
Mettez l'appareil en fonction en plaçant la minuterie sur le temps désiré.
Pour vérifier l'avancement de la cuisson, tirez la plaque avec la poignée.

Au terme de la cuisson, retirez la plaque avec la pièce cuite et coupez le courant sur le four.
Vous pouvez aussi utiliser le four pour faire cuire des gâteaux. La durée de cuisson dépend de la recette.

GRILLER :

Mettez le sélecteur de température sur 220°C et mettez le sélecteur de fonction en position.
Préchauffez le four.
Placez la grille sur la plaque à rôtir et déposez la pièce de viande.
La pièce à griller doit se trouver le plus près possible du chauffage supérieur sans toutefois l'effleurer. Pour obtenir une bonne coloration dorée, nous recommandons de laisser la porte du four un peu ouverte.

GRILLER À LA BROCHE :

La volaille doit être stabilisée sur la broche (y compris les cuisses et les ailes) de manière à ce que la broche puisse tourner sans difficulté.
Préchauffez la grille à 220°C pendant environ 15 minutes.
Introduisez la broche dans le four comme indiqué ci-dessus et mettez le sélecteur en position.

Veillez à ce que la porte du four soit un peu ouverte.
Lorsque la pièce est cuite, retirez avec la poignée.

ATTENTION :
Pour prévenir les blessures et les brûlures, ne jamais toucher l'extérieur du four lorsqu'il fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine.
Vous ferez preuve de la plus grande prudence pour retirer les plaques, grilles et la broche hors du four chaud. Utilisez toujours les poignées prévues à cette fin ou des gants de cuisine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer, retirez toujours la fiche du secteur.
Veillez à ce que la rôtissoire soit toujours propre. Toutes les pièces mobiles sont nettoyées dans l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle comme nous l'avons indiqué ci-dessus.
Ne jamais laver le four à l'eau courante, ne le plongez jamais dans l'eau. Le four est nettoyé avec un chiffon humide.
La porte du four est nettoyée une fois refroidie. Pour éliminer les restes fortement imprégnés, utilisez un produit détergent ou un nettoyeur de vitres.
Les parois intérieures du four sont auto-nettoyantes. Mettez un peu d'eau salée dans la plaque à rôtir, introduisez la plaque dans le tiroir inférieur et chauffez le four pendant environ 10 min. avec la fonction griller avec le chauffage supérieur et inférieur.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte benutzen, müssen Sie immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen treffen, u.a. auch die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Fassen Sie keine heißen Teile an; verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe.
3. Die Benutzung des Gerätes durch oder in der Nähe von Kindern ist ausschließlich unter Aufsicht erlaubt.
4. Zum Schutz gegen Stromstöße dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder jedes sonstige Element des Ofens nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn das Gerät schlecht funktioniert oder auf irgendeine andere Art und Weise beschädigt wurde.
7. Die Anwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Schaden und Verletzungen führen.
8. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Kochplatte, eines Brenners, Ofens oder einer Mikrowelle.
9. Wenn Sie den Ofen benutzen, müssen Sie darauf achten, dass es an allen Seiten mindestens einen Freiraum von 10 cm gibt, so dass die Luft frei um das Gerät zirkulieren kann.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, bevor Sie bestimmte Elemente entfernen oder wieder einsetzen und bevor Sie das Gerät einer Reinigung unterziehen.
11. Wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, drehen Sie den Kontrollknopf auf “off” und nehmen danach den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
12. Wenn Sie ein Gerät umstellen, das heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthält, müssen Sie äußerst vorsichtig vorgehen.
13. Das Blech und den Grill des Gerätes nie mit Alufolie auslegen. Dies kann zu Überhitzung des Ofens führen.
14. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Blech aus dem Ofen nehmen, oder wenn Sie heißes Fett oder sonstige heißen Flüssigkeiten aus dem Ofen entfernen.
15. Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens keine Scheuerschwämme aus Metall.

Teilchen des Schwamms können abbröckeln und auf das Heizelement gelangen. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.

16. Zu große Speisen oder Hilfsmittel aus Metall dürfen nicht in den Ofen gestellt werden, da sie Feuer oder Stromstöße zur Folge haben können.
17. Es kann zu einem Feuer führen, wenn das Gerät während des Betriebs mit entflammbaren Materialien wie Handtüchern, Vorhängen, Wänden usw. in Kontakt kommt oder bedeckt wird. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.
18. Sie müssen sehr vorsichtig vorgehen, wenn Sie Schüsseln benutzen, die nur aus Metall oder Glas bestehen.
19. Stellen Sie keine der nachfolgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliche Materialien.
20. Nur die Teile des Ofens selbst im Gerät aufbewahren, wenn der Ofen nicht im Betrieb ist.
21. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Sachen in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen.

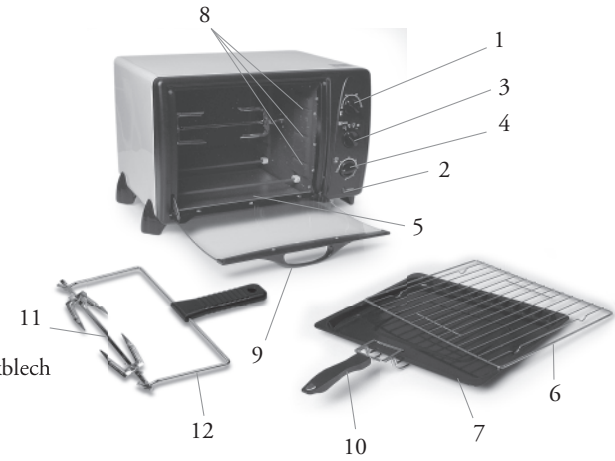
22. Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.
23. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Funktionen.
24. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch geeignet.

ZUNÄCHST EINIGE HINWEISE

Achtung! Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.
Achten Sie darauf, dass das Gerät zunächst vom Netz getrennt ist und die Zeitschaltuhr auf "off" steht.
Reinigen Sie alle Zubehörteile wie Grillrost, Backblech und Krümelblech in heissem Wasser mit einem Spülmittel oder im Geschirrspüler. Nehmen Sie auch den Grillspieß und die Handgriffe aus der Verpackung und reinigen Sie diese ebenfalls.
Reinigen Sie die Ofentür bitte mit einem feuchten Tuch.
Achtung! Niemals die heiße Ofentür mit einem feuchten Tuch berühren bzw. abwischen!
Nachdem Sie sie abgetrocknet haben, befestigen Sie die Elemente an ihrem Platz.
Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, vergleichen Sie bitte, ob die Netzspannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Netzspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
Jetzt ist Ihr Gerät einsatzbereit.
Kontrollieren Sie vor dem Einschalten, ob alle Verpackungsreste aus dem Gerät entfernt wurden. Außerdem empfehlen wir, den Ofen vor dem ersten Gebrauch etwa 15 Minuten auf höchster Temperaturstufe mit Ober- und Unterhitze und bei geöffneter Glastür zu betreiben (dabei können zunächst unangenehme Gerüche und ein geringer Qualm auftreten). Das ist völlig normal und harmlos. Es ist auf Rückstände zurückzuführen, die während der Herstellung zum Schutz der Heizelemente angebracht wurden.
Etwaige Defekte bitte nur durch autorisierte Werkstätten beheben lassen.

ZUBEHÖR

1. Temperaturwahlschalter
2. Betriebsanzeige
3. Funktionswahlschalter
4. Zeitschaltuhr
5. Entfernbares Krümelblech
6. Grillrost
7. Backblech
8. 3 Einschubleisten
9. Türgriff
10. Handgriff für Grillrost und Backblech
11. Grillspieß mit Fleischzangen
12. Handgriff für den Grillspieß



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit den verschiedenen Funktionen des Ofens und der Zubehörteile vertraut.
Mit dem Temperaturwahlschalter können Sie die gewünschte Temperatur für Warmhalten (100°C) bis Backen und Grillen (250°C) einstellen.

Mit dem Funktionswahlschalter können Sie zwischen den verschiedenen Funktionen wählen.
Diese sind :

: grillen, braten und überbacken auf dem Rost mit Oberhitze (Fleisch, Fisch, Steaks, Aufläufe, Gratins, Sandwiches)

: backen und rösten mit Ober- und Unterhitze. (Kuchen, Kekse, Fleisch)

: grillen mit dem Drehspieß mit Ober- und Unterhitze und rotierendem Spieß (Fleisch, Geflügel)

ACHTUNG : Für die Funktionen backen mit Ober- und Unterhitze und grillen mit dem Drehspiess müssen Sie die Tür etwa 4 cm öffnen. Die Tür bleibt nun in der richtigen Position stehen. Auf diese Art und Weise erhalten Sie besser die gewünschte Bräunung.

DIE ZEITSCHALTUHR :

Die Zeitschaltuhr können Sie bis max. 60 Minuten einstellen. Sie müssen immer die Zeitschaltuhr einstellen, um den Ofen einzuschalten. Wenn das Gericht fertig ist, die Zeitschaltuhr jedoch noch nicht vollständig abgelaufen, drehen Sie sie einfach auf "off".
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

DAS ZUBEHÖR

Das Backblech dient zum Backen von Kuchen, für die Zubereitung von Aufläufen oder zum Überbacken von Sandwiches.
Der Grillrost dient zum Grillen oder Toasten. Beim Grillen empfiehlt es sich, das Backblech unmittelbar unter den Rost in den Ofen zu schieben um zu vermeiden, dass Fett auf die Heizelemente tropft.
Um das Backblech und den Grillrost zu entnehmen, verwenden Sie den dafür vorgesehenen Handgriff.
Der Grillspieß mit den Fleischzangen dient zum Grillen von Fleisch und Geflügel durch Drehung. Dazu schieben Sie bitte das Fleisch bzw. Geflügel auf den Spieß und befestigen es mit den beiden Fleischzangen, die sich auf dem Spieß befinden. Achten Sie grundsätzlich darauf, dass das Fleisch nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt, und dass sich der Spieß ungehindert drehen kann. Bei Geflügel sollten Sie Schenkel und Flügel zusätzlich mit Rouladennadeln o.ä. fixieren, damit sie während der Garphase nicht die Drehbewegung einschränken. Nun befestigen Sie den Drehspieß in der Halterung im Ofen. Dazu halten Sie das Ende des Drehspießes mit dem langen Vierkantstück nach links und platzieren dann das rechte Ende des Spießes mit der schmalen Seite in der rechten Halterung. Stellen Sie auch in diesem Fall die Backblech unter den Rost um zu vermeiden, dass Fett oder Fleischsaft auf das Heizelement tropfen.
Zum Entfernen des Grillspießes nach dem Grillen benutzen Sie den vorgesehenen Handgriff.

DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGSARTEN

BRATEN :

Zunächst müssen Sie auf jeden Fall den Ofen ca. 15 Minuten bei 220°C vorheizen.
Legen Sie das Fleisch auf das Backblech.

Nun schieben sie das Backblech auf die untere Einschubleiste.
Sie stellen die gewünschte Temperatur ein und drehen den Funktionsschalter auf
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen.
Zur Kontrolle des Garzustandes nehmen Sie das Blech mit dem Handgriff aus dem Ofen.
Wenn Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, entnehmen Sie das Blech mit dem Bratgut und schalten den Ofen aus.
Natürlich können Sie mit dem Ofen auch Kuchen backen. Ihre Backzeit richtet sich dabei nach dem Rezept.

GRILLEN :

Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 220°C und den Funktionsschalter auf.
Jetzt den Ofen vorheizen.
Stellen Sie den Grillrost auf das Backblech und legen Sie das Fleisch darauf.
Das Grillgut sollte möglichst nah an den oberen Heizelementen platziert werden, ohne diese jedoch zu berühren. Um eine knusprige braune Oberfläche zu erhalten, sollte die Ofentür einen Spalt geöffnet bleiben.

GRILLEN MIT DREHSPIESS :

Geflügel sollte so auf dem Spieß fixiert werden (Schenkel und Flügel zusätzlich fixieren), dass sich der Grillspieß ungehindert drehen kann.
Heizen Sie den Grill ca. 15 Min. bei 220°C vor.
Befestigen Sie jeztzt den Grillspieß (siehe oben) in dem Ofen und schalten Sie auf .
Achten Sie darauf, dass die Tür einen Spalt geöffnet ist.
Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie den Spieß mit dem Handgriff aus dem Ofen.

ACHTUNG :
Um das Risiko von Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie bitte nicht das Gehäuse, wenn der Rotisserieofen in Betrieb ist.
Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie das Backblech, den Rost oder den Drehspieß aus dem heißen Ofen nehmen. Verwenden Sie in diesem Fall ausschließlich die dafür vorgesehenen Handgriffe oder Topflappen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der Reinigung bitte immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Halten Sie den Ofen immer sauber. Alle losen Teile können wie beschrieben abgewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
Den Ofen selbst bitte nie unter fliessendem Wasser waschen oder in Wasser tauchen. Er kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
Die Ofentür kann abgewischt werden nachdem sie abgekühlt ist. Für hartnäckige Verschmutzungen nehmen sie etwas Spülmittel oder einen Glasreiniger.
Die Innenwände des Ofens sind selbstreinigend. Dazu geben Sie etwas Salzwasser in das Backblech, schieben es auf die untere Einschubleiste und heizen den Ofen ca. 10 Minuten mit der Funktion BAKE.